

SF

Lue nämä käyttöohjeet tarkasti ennen laitteen käyttöönottoa, jotta saavuttaisit parhaat tulokset ja mahdollisimman suuren käyttövarmuuden,

YLEISKUVA LAITTEESTA (sivu 3)

- | | |
|---|--|
| A Suodattinkannen koukku | M Paistinkorin kahva |
| B Hajunpoistosuodattimen kansi | N Merkkivalo |
| C Kansi | O Poistoletkun säilytystilan kansi "Easy clean system" (mikäli kuuluu varusteisiin) |
| D Kannen lasi-ikkuna (mikäli tämä kuuluu varusteisiin) | P Sisäpuolinen turvaläppä |
| E Suodattimen tarkistusreikä | Q Öljyn poistoletku "Easy clean system" lauhdeveden keräysastia |
| F Elektroninen minuuttikello (mikäli tämä kuuluu varusteisiin) | R Liukukosketinvalitsija lämmönsäätöä ja virrankatkaisua varten |
| G Keittoajan säätöpainike | S Kannen avauspainike |
| H ON/START painike | T Kahva laitteen nostamista varten |
| I Akun suojaläppä (mikäli kuuluu varusteisiin) | U Lauhdeveden imusieni |
| L Kahvan liukukappale | V Syvennys sähkökaapelin säilytystä varten |

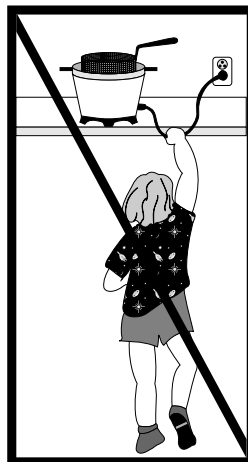
TEKNISET TIEDOT

Jännite: kts. laitteen arvokilpeä
Tehonkulutus: kts. laitteen arvokilpeä
Maksimitilavuus: 2 lt. öljyä tai 1,8 kg. rasvaa
**Ruoka-aineiden
maksimimäärä** 1 kg. perunoita

Materiaalit ja laitteen osat, jotka joutuvat kosketukseen ruoka-aineiden kanssa, täyttävät EU- direktiivin 89/109 määräykset. Lisäksi tämä laite täyttää **CE** direktiivien vaatimukset koskien radiohäirinnän estoa.

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Tämä laite on suunniteltu yksinomaan ruokien öljyhaudepaistamiseen ja kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, eikä siihen saa tehdä muutoksia.
- Älä käynnistä laitetta, jos se on vaurioitunut (esim. pudotessaan).
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa, mikäli öljytilan reikään on sijoitettu pahvi, poista se, pese öljyallas sekä altaassa oleva ritiläkori lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astiainpesuaineella ja kuivaa lopuksi huolellisesti altaan pohjalle mahdollisesti jäänyt vesi.
- Paistoöljyhaudelaitteen saa käynnistää vasta kun se on täytetty öljyllä tai rasvalla. Jos laite käynnistetään tyhjänä, läpöturvalaite katkaisee sen toiminnan.** Tällaisen tapauksen jälkeen käänny valtuutetun huoltopisteemme puoleen saadaksesi laitteen uudelleen käyntiin.
- Tarkista ennen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä arvoa.
- Kytke laite yksinomaan pistorasioihin, joiden kuormitettavuus on vähintään 10 A ja jotka on maadoitettu hyvin huolellisesti.
- Toiminnan aikana laite on kuuma. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Toiminnan aikana öljyn poistoletkun (mikäli kuuluu varustuksiin) laite on kuuma. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Toiminnan aikana öljyn poistoletkun (mikäli kuuluu varustuksiin) tulee aina olla suljettuna omassa säilytysalustaan.
- Älä kuljeta paistoöljyhaudetta öljyn ollessa kuumana, koska kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Jos laitteesta vuotaa öljyä, käänny välittömästi valtuutetun huoltopisteemme tai tehtaatte teknisen henkilökunnan puoleen.
- Älä koskaan irroita pistoketta vetämällä sähkökaapelista.
- Ylhäältä putoava paistoöljyhaude saattaa aiheuttaa vakavia palovammoja. Varo, että sähköjohto ei jää roikkumaan pöydän laidan yli, mistä lapset voisivat saada sen käsiinsä tai missä se voisi aiheuttaa onnettomuuksia myös aikuiselle käyttäjälle. Älä käytä jatkojohtoja.**



KÄYTTÖOHJEET

PAISTOÖLJYLTAAAN TÄYTTÄMINEN

- Nosta ritiläkori yläasentoonsa vetämällä kahvaa ylöspäin (kuva 1).
- Paina painiketta **S** (kuva 2) ja avaa kansi.
- Vedä ritiläkori pois paikoiltaan vetämällä sitä ylöspäin (kuva 3).

Korin nosto lasku tulee aina suorittaa laitteen kannen ollessa kiinni.

- Kaada öljytilaan 1,2 litraa öljyä (tai noin 1,8 kg. rasvaa).

Öljyn pinnan tulee aina olla säiliön sisäpintaan merkittyjen minimi- ja maksimirajojen välillä. Älä koskaan ylitä maksimirajaa

Parhaat tulokset saavutetaan **hyvällä maapähkoinäöljyllä**. Oliiviöljy olisi ihanteellista, koska se säilyy hyvin. Useamman käyttökerran jälkeen sen maku kuitenkin voimistuu liikaa. Älä ennenkaikesta koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä.

Jos käytät kiinteää rasvaa, leikkaa se ensin pieniksi paloiksi, jotta näin ei laite ei kuumennunna kuivana ensimmäisten minuuttien aikana. On myös suositeltavaa säätää termostaatti minimille esilämmityksen alkujakson aikana. Sulata rasva suoraan öljyaltasta, älä ritiläverkossa. Vasta kun rasva on täysin sulanut, voit laskea ritiläverkon alas.

ESILÄMMITYS

1. Aseta paistettavat ruoka-aineet ritiläkoriin ja varo että et täytä koria liikaa (enintään 1 kg. tuoreita perunoita).
2. Aseta ritiläkori öljyaltasta yläasentoonsa (kuva 2) ja sulje kansi painamalla sitä kevyesti, kunnes kuulet sulkuapin naksautavan.
3. Vie lämmönsäätimen liukukatkaisija (**R**) haluamaasi asentoon (kuva 4) (kts. lämpötila- ja keittoaikataulukkoa). Kun säädettytoivottu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.

PAISTAMISEN ALOITUS

1. Kun merkkivalo sammuu, upota välittömästi ritiläkori öljytilaan vetämällä kahvassa sijaitsevaa liukukappaletta (**L**) itseesi päin ja painamalla sitten kahvaa hitaasti alaspäin.
 - **On täysin normaalia, että suodattimen kannestakannen pitkittäisraosta tulee ulos suuri määrä hyvin kuumaa höyryä.**
 - **On myös täysin normaalia, että toiminnan aikana kannen ritilän kohdalla tapahtuu pieniä muodonmuu-**

toksia lämpölaajenemisen takia. muodostuu kannen ja ritiläkorian kahvan ympäristöön lauhdevesipisaroita, josta ne valuvat pitkin laitteen seinämiä.

- Keittämisen alkuvaiheessa, heti sen jälkeen kun ruoka-aineet on upotettu öljyyn, muodostuu kannen lasi-ikkunan (mikä tällainen kuuluu varustukseen) sisäpinnalle höyryä, joka vähitellen häviää. Jos lasi-ikkunan sisäpinta voidellaan öljyllä ennen keittämisen aloittamista, pinta ei höyryty ja lasin läpi näkee paremmin.

On myös normaalia, että keittämisen aikana ritiläkorian kahvan ympäristöön muodostuu lauhdevesipisaroita.

2. Malleissa, joiden varustukseen kuuluu elektroninen minuuttikello (**F**), voidaan keittoaika säätää kiertämällä painikesäädintäkellosta. Jos minuuttikellon varustukseen kuuluu akun suojaläppä (**I**), ota se ulos vetämällä sitä kevyesti ja toimi sen jälkeen seuraavasti:

- Paina "ON/START" nappia (**H**) ja minuuttikello aloittaa säätämäsi minuuttimäärän laskemisen taaksepäin
- Paina nappia "+ min", (**G**), kunnes saavutat haluamasi ajan.
- Painamalla nappia "ON/START" (**H**) minuutinlaskija alkaa laskea näyttöön ilmestynyttä aikaa. Numerot eivät vilku enää, mutta sen sijaan vain piste jatkaa vilkkumista.
- Mikäli olet tehnyt virheen säädössä, paina samanaikaisesti painikkeita **G** ja **H**, jolloin minuutinlaskija nollittuu. Painike saadaan ulos säilytystilastaan painamalla sitä kevyesti.
- Määräaikatyn ajan kuluttua (malleissa, joiden varusteisiin kuuluu minuuttikello, äänimerkki antaa ilmoituksen siitä, että säädetty keittoaika on kulunut (pysäyttäkseen äänimerkin, paina kumpaa tahansa näistä kahdesta painikkeesta). **Huomio:** Minuutinlaskija ilmoittaa, että säädetty keittoaika on kulunut, **mutta se ei sammuta konetta.**
- Noin 20 sekunnin kuluttua äänimerkin päättymisestä, minuutinlaskija pysähtyy itseksensä. Elektroninen minuutinlaskija voidaan irroittaa laitteesta käytön helpottamiseksi (kts. kuvaa 17/1).

MINUUTTIKELLON AKUN VAIHTAMINEN

(kuva 17) (koskee malleja, joissa on tämä varustus)

- Ota minuuttikello irti paikoiltaan vasemmalta käsin (1)
- Kierrä minuutikellon takapuolella sijaitsevaa akun kantta (2), kunnes se irtoaa
- Vaihda akku uuteen.

PAISTAMISEN LOPETUS

Kun säädetty paistoaika on kulunut paistunut riittävästi, nosta kori ylös, avaa kansi ja tarkista että ruoka on riittävästi paistunut. Malleissa, joiden kannessa on tarkistusikkuna, voidaan paistoaikaa tarkistaa lasin läpi kantta avaamatta. Jos ruoka on kypsä, sammuta laite viemällä lämmönsäätimen osoitinliukukatkasija asentoon "OFF". Kun osoitinliukukatkasija on saavuttanut nolla-asennon, kuuluu laitteen sisäpuolella sijaitsevasta katkaisijasta naksahdus.

Anna ylimääräisen öljyn valua pois pitämällä ritiläkoria jonkin aikaa yläasennossaan. hetken ajan, avaa kansi ja vedä ritiläkori ulos varovasti.

Jos paistaminen tulee suorittaa kahdessa eri jaksossa (esimerkiksi perunat) , nosta ritiläkori ylös, älä avaa kantta, vaan odota, että valomerkki sammuu uudelleen ja upota vasta sen jälkeen kori uudelleen kuumaan öljyyn (kts. oheisia paisto-ohjeita).

ÖLJYN TAI RASVAN SUODATTAMINEN

Suosittelimme, että suoritat öljyn tai rasvan suodattamisen jokaisen keittokerran jälkeen, koska öljyyn jääneet ruoka-aineiden osat palavat helposti ja huonontavat nopeasti öljyn tai rasvan laatua, ennenkaikkea silloin kun ruoka on joko leivitetty tai jauhoin kuorutettu.

Mallit, jotka on varustettu öljynpoistoletkulla

Toimi seuraavasti:

1. Avaa laitteen kansi ja ota ritiläkori ulos. **Tarkista, että öljy on tarpeeksi jäähtynyt (odota noin kaksi tuntia).**
2. Avaa öljyn poistoletkun säilytysosan kansi (O), kuvan Nr. 5 antamien ohjeiden mukaisesti
3. Kierrä poistoletkun turvaläppä (P) ylös, kuten kuvassa Nr. 6 esitetään, ja vedä poistoletku (Q) ulos säilytysosasta.
4. Ota letkun tulppa irti (kuva 7) ja purista samanaikaisesti letkua kaksin sormin siten, että öljy tai rasva ei pääse vuotamaan ulos letkusta, ennen kuin letkun pää on oikeassa asennossaan astiassa, johon öljy voi vapaasti valua.

5. Valuta öljy tai rasva astiaan (kuva 8) .
6. Puhdista mahdolliset ruoan jätteen öljyaltasta sienellä tai talouspaperilla.
7. Pane letkun tulppa paikoilleen ja aseta letku takaisin säilytystilaansa.
8. Aseta ritiläkori yläasentoonsa ja aseta korin pohjalle yksi laitteen mukana toimitetuista suodattimista (kuva 9). Suodattimia on saatavissa jälleenmyyjiltämme tai huoltopisteistämme.
9. Kaada öljy tai rasva hyvin hitaasti laitteeseen varoen, että öljy ei pääse tulvimaan suodattimen reunojen yli (Kuva 10).

HUOM Tällä tavoin käsiteltyä öljyä voi säilyttää laitteen sisällä. Jos paistokertojen välillä kuluu kuitenkin pitempiä aikoja, suosittelemme öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa, jotta sen säilyvyys olisi parempi.

Jos haluat siirtää öljyn kannelliseen säilytysastiaan, vedä poistoletku uudelleen esiin säilytysosasta ja menettele kuvan 11 esittämällä tavalla. Kalan paistinöljyä suositellaan säilytettäväksi erillään muun ruoan valmistukseen käytetystä öljystä.

Jos käytät paistinrasvaa, älä anna sen jäähtyä jäähmettymispisteeseen saakka.

Mallit joissa ei ole öljynpoistoletkua

Toimi seuraavalla tavalla:

1. Kun olet ottanut kannen pois (kuva 13.), tyhjennä öljyallas, kuten kuvassa 12 opastetaan.
2. Aseta ritiläkori yläasentoonsa ja aseta sen pohjalle laitteen mukana toimitettu suodatin (kuva 9). Suodattimia on saatavissa jälleenmyyjiltämme tai huoltopisteistämme.
3. Kaada öljy tai rasva laitteeseen hyvin hitaasti niin, että se ei tulvi suodattimen reunojen yli (kuva 10)

HUOM. Tällä tavoin käsiteltyä öljyä voi säilyttää laitteen sisällä. Jos paistokertojen välillä kuluu kuitenkin pitempiä aikoja, suosittelemme öljyn säilyttämistä suljetussa astiassa ja pimeässä, jotta sen säilyvyys olisi parempi. Kalan paistinöljyä suositellaan säilytettäväksi erillään muun ruoan valmistukseen käytetystä öljystä.

Jos käytät paistinrasvaa, älä anna sen jäähtyä jäähmettymispisteeseen saakka.

HAJUNPOISTOSUODATTIMEN VAIHTO

Käytön myötä kannen sisäpuolella sijaitsevat, hajuja estävät suodattimet menettävät tehokkuuttaan. Suodattimen värin muuttuminen, joka voidaan todeta kannen sisäpuolella olevasta tarkistusreiästä **E**, ilmoittaa, että on aika vaihtaa suodatinta.

Suodatin vaihdetaan seuraavasti: Poista suodattimen muovikansi **B** (kuva 14) painamalla koukkua **A** nuolen 1 suuntaan ja nosta sitä sitten nuolen 2 suuntaisesti. Vaihda suodattimet.

HUOM. Valkean suodattimen tulee olla metalliosaa vasten (kuva 15) ja värillisen pinnan tulee olla ylöspäin (toisin sanoen mustaa suodatinta vasten).

Asenna kansi (**B**) uudelleen ja pane huolellisesti paikoilleen takakoukut, kuten on näytetty kuvassa 15.

PUHDISTUS

Ennen kuin ryhdyt suorittamaan puhdistustoimenpiteitä, irrota aina pistoke pistorasiastaan.

KEITTO-OHJEITA

ÖLJYN TAI RASVAN KESTOIKÄ

Kun öljyn tai rasvan määrä ei saa koskaan alittaa minimirajaan, lisää altaaseen öljyä tai rasvaa. Silloin tällöin on tarpeellista uusia öljyä tai rasvaa kokonaan, ei pelkästään ruoan maun vuoksi, vaan myös sen takia, että ruoasta ei tulisi huonosti sulavaa.. Öljyn tai rasvan kestoikä riippuu siitä minkälaisen ruoka-aineiden paistamiseen sitä on käytetty. Esimerkiksi leivitys nopeuttaa huomattavasti öljyn likaantumista. Suosittelemme öljyn täydellistä vaihtoa noin joka 5:n tai 8:n käyttökerran jälkeen ja aina kun :

- tunnette epämiellyttävää hajua
- paiston aikana muodostuu käryä
- öljy muuttuu tummaksi

KUINKA PAISTAT OIKEALLA TAVALLA

- On hyvin tärkeää, että kussakin ruoanlaitto-ohjeessa ilmoitettua lämpötilaa seurataan tarkasti. **Jos lämpötila on liian alhainen, paistettava ruoka imee itseensä liikaa öljyä. Jos lämpötila sen sijaan on liian korkea, ruoan ympärille muodostuu heti kuori eikä sen sisäosa kypsä.**
- **Paistettavat ruoka-aineet tulee upottaa öljyyn vasta silloin, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan , minkä voi havaita siitä että valomerkki sammuu.**
- Puhdista rutiläkori säännöllisesti poistaen tarkasti kaikki ruoanvalmistuksessa syntyneet ruojätteet.
- Korin voi pestä astiainpesukoneessa.
- Puhdista jokaisen paistokerran jälkeen mahdollisesti syntyneet pienet öljyroiskeet tai lauhde-

Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä aseta sitä vesisuihkun alle. Jos vettä pääseen tunkeutumaan koneeseen, se on vaarallista ja aiheuttaa laitteen sähkösien vaurioitumisen.

Älä upota kantta veteen, jos et ole ensin poistanut suodattimia.

Öljysäiliön puhdistus suoritetaan seuraavalla tavalla:

- **Kun olet antanut öljyn jäähtyä noin kaksi tuntia**, tyhjennä öljy tai rasva altaasta, kuten kappaleessa "Öljyn tai rasvan suodatus" on opastettu.
- Poista ruoan jätteet öljyltaasta sienen tai talouspaperin avulla.
- Pese öljyallas huolellisesti lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astiainpesuaineella ja kuivaa tarkasti.
- Poistoputken sisäpuolen puhdistus tapahtuu laitteen mukana toimitetun letkunpuhdistimen avulla (kuva 16).

veden jäljet laitteen ulkokuoresta pehmeällä tai kostealla pyyhkeellä.

- Puhdista ja kuivaa myös tiiviste, jotta kansi ei tarttuisi kiinni öljyltaan reunaan käytön aikana. (Jos näin tapahtuisi, riittää että kantta nostetaan käsin samanaikaisesti kun avauspainiketta pidetään alaspainettuna).
- Kannen lasi-ikkunan puhdistukseen (malleissa joissa on tämä varustus) ei saa käyttää hankaavia sieniä tai spritiä.
- Puhdista lauhdeveden keräyssieni (U) aina 2-3 käyttökerran jälkeen lämpimällä vedellä. Jos laitetta ei tulla käyttämään pitkään aikaan, älä pane sientä paikoilleen, jotta ei syntyisi pahaa hajua. Älä kuormita paistinkoria liikaa. Liika kuormitus aiheuttaa lämpötilan nopean laskun, jonka seurauksena ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä eivätkä paistu tasaisesti.
- Tarkista, että ruoka-aineet on paloitetu saman kokoisiksi, suhteellisen ohuiksi paloiksi. Liian paksut ruokapalat jäävät raaoiksi sisältä, vaikka ulkokuori saattaakin näyttää moitteettomalta. Kun palat ovat samankokoisia, ne kypsyvät samanaikaisesti ja paistintuloksesta tulee tasainen.
- Kuivaa huolellisesti ruoka-aineet ennen kuin upotat ne öljyyn tai rasvaan, koska kosteat ruoka-aineet jäävät pehmeiksi paistamisen jälkeen (tämä koskee ennenkaikkea perunoita). On suositeltavaa, että runsaasti vesipitoiset ruoka-aineet (esim. kalat, liha, vihannekset) leivitetään tai kuorutetaan jauhoilla. Liiallinen vehnä jauho- tai korppujauhomäärä tulee poistaa ruoka-aineiden pinnalta ennen öljyyn upottamista.

KEITTOLÄMPÖTILAT JA KEITTOAJAT : SUUNTAA-ANTAVAT TAULUKOT

PAKASTAMATTOMIEN RUOKA-AINEIDEN PAISTAMINEN

Seuraavissa taulukoissa olevat ohjeet ovat vain suuntaa-antavia ja niitä voidaan luonnollisesti muuttaa paistettavan ruokamäärän ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti

Ruoka-aine		Maksimimäärä gr.	Lämpötila °C	Aika (minuuteissa)
RANSKALAISET PERUNAT	Puoli annosta	500	190	1. upotus 5 - 6 2. upotus 2 - 3
	Kokonainen annos	1000	190	1. upotus 7 - 9 2. upotus 6 - 8
KALA	Mustekala	500	160	12 - 13
	Canestrelli-simpukat	500	160	12 - 13
	Hummerin hännät	500	160	10 - 11
	Sardiinit	500	170	12 - 13
	Pienet seppiolina-mustekalat	500	160	13 - 14
	Merianturat (2 kpl.)	400	160	8 - 9
LIHA	Naudan leike (2 kpl.)	300	170	8 - 9
	Kanan leike (2 kpl.)	300	170	7 - 8
	Lihapyörökät (13kpl.)	550	160	7 - 8
VIHANNEKSET	Artisokat	250	150	11 - 12
	Kukkakaali	400	160	9 - 10
	Sienet	400	150	9 - 10
	Munakoisot (4 viipaletta)	100	170	7 - 8
	Kesäkurpitsat	300	160	11 - 12

PAKASTETTUIJEN RUOKIEN PAISTAMINEN

1. Pakasteiden lämpötila on hyvin alhainen. Ne aiheuttavat luonnollisesti hyvin nopean paistinnesteen lämpötilan laskemisen. Hyvän tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että taulukossa ehdotettuja ruokamääriä ei ylitetä.

2. **Pakastettujen ruokien pinnalla on usein jäätä, joka tulee yrittää poistaa ennen keittämistä.** Laske sen jälkeen ritiläkori öljyyn hyvin hitaasti, jotta öljy ei kuohahtaisi.

Ennen kuin upotat korin öljyyn, varmistaudu siitä että kansi on huolellisesti suljettu.

Keittoajat ovat vain suuntaa-antavia viitteellisiä, ja niitä tulee muuttaa valmistettavien ruokien alkulämpötilan mukaan ja seuraten pakastetehtaan suosituksia lämpötilan suhteen.

Ruoka-aine		Maksimimäärä gr.	Lämpötila °C	Aika (minuuteissa)
Esikeitettyt. ranskanperunat		300(*)	190	1. upotus 5 - 6 2. upotus 2 - 3
Perunapyörykät		500	190	7 - 8
Kala	Turskapuikot	300	190	6 - 7
	Katkaravut	300	190	6 - 7
Liha	2 kpl. kananleikettä	200	190	7 - 8

(*) Nämä ovat suositellut määrät, mikäli haluat erittäin hyvän paistotuloksen. Luonnollisesti voit paistaa myös suuremman määrän pakastettuja perunoita yhdellä kertaa, mutta tässä tapauksessa perunoista tulee hieman rasvaisempia, koska öljyn lämpötila laskee nopeasti sillä hetkellä, kun perunat upotetaan kuumaan öljyyn.

TOIMINTAHÄIRIÖT

Häiriö	Syy	Toimenpiteet
Laite tuottaa pahaa hajua	Hajunpoistosuodatin on tukossa Öljy on mennyt pilalle Paistinneste on sopimaton	Vaihda suodatin Vaihda öljy tai rasva Käytää hyvää maapähkinäöljyä
Öljy tulvii yli	Paistinkori on upotettu liian nopeasti Öljyn pinta öljyaltaassa ylittää maksimirajan Öljyyn upotetut ruoka-aineet eivät olleet tarpeeksi kuivia Olet ylittänyt suositellun ruoka-ainemäärän	Upota kori hitaasti Vähennä öljymäärää Kuivaa ruoka-aineet hyvin 1 kg. (tuoreita perunoita)
Öljy ei lämpene	Laite on pantu edellisellä kerralla käyntiin paistoöljysäiliö tyhjänä, ja öljyn puuttuminen on aiheuttanut lämpösuojalaitteen rikkoutumisen	Käänny huoltopisteen puoleen (lämpösuojalaite tulee vaihtaa)

RESEPTTEJÄ

Ranskalaiset perunat (tuoreista perunoista)

Ainekset 4-5:lle henkilöllehenkölle:

- 1 kg. perunoita
- suolaa

Termostaatin lämpötila: 190°C

Keittoaika: 1. vaihe 8 - 10 minuuttia
2. vaihe 4 - 6 minuuttia

Kuori perunat ja leikkaa ne noin 1 cm:n paksuisiksi puikoiksi. Jotta tulos olisi hyvä ja perunapuikot keskenään samankokoisia, suosittelemme käytettäväksi markkinoilta löytyviä, tarkoitukseen varattuja työkaluja. Mikäli mahdollista, käytä vanhoja perunoita, koska ne sisältävät vähemmän vettä kuin uudet perunat. Jotta perunat eivät tarttuisi toisiinsa paiston aikana, pane ne ensin muutamaksi minuutiksi astiaan, joka on täynnä kylmää vettä, niin että tärkkelyksen määrä pienenee. Valuta ja kuivaa perunat tämän jälkeen hyvin. Täytä ritiläkori perunapuikoilla ja aseta se öljyltaaseen yläasentoonsa. Esilämmitä paistoöljyhaude 190°C:een. Kun valomerkki on sammunut, laske kahvaa hitaasti alaspäin, niin että ritiläkori uppoaa öljyyn, ja anna kiehua 8-10 minuuttia. Nosta ritiläkori ylös ja odota, että valomerkki sammuu uudelleen. Heti kun valomerkki on sammunut, upota perunat uudelleen kuumaan öljyyn ja anna kiehua 4-6 minuuttia. Nosta perunat pois laitteesta ja kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa perunat ja tarjoile kuumina.

Merianturat

Ainekset 2 :lle henkilölle:

- 2 kpl. noin 200 gr:n merianturaa
- vehnä jauhoja
- lasi maitoa
- sitruuna
- persiljaa, suolaa

Termostaatin lämpötila : 160°C

Keittoaika: 8 - 9 minuuttia

Puhdista merianturat, upota ne maitoon ja anna levätä 10 minuuttia. Pyöritä niitä sen jälkeen vehnä jauhoissa ja ravistelee huolellisesti liiallinen jauhomäärä pois.. Lämmitä samanaikaisesti paistöljyhaude 160°C:een pitäen ritiläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, pane merianturat ritiläkoriin ja anna niiden paistua noin 8-9 minuuttia kääntäen ne noin 4-5 minuutin jälkeen. Kun kalat ovat kypsiä, nosta ne ylös, valuta hyvin sekä lisää suola. Aseta tarjoiluastialle, jonka olet koristanut sitruunaviipaleilla sekä persiljalla ja tarjoile kuumana.

Pienet mustekalat (seppioline)

Ainekset 2: lle henkilölle:

- 500 gr. seppioline-mustekaloja, (käyttäkää niin pieniä kuin mahdollista, koska ne kypsyvät paremmin eivätkä tule sitkeiksi)
- vehnä jauhoja
- sitruuna, suolaa

Termostaatin lämpötila: 160°C

Keittoaika: 13 - 14 minuuttia

Pese ja kuivaa pikku mustekalat huolellisesti ja pyörittele niitä vehnä jauhoissa. Lämmitä tällä välin paistöljyhaude 160°C:een pitäen ritiläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta mustekalat ritiläkoriin ja anna paistua 13-14 minuuttia. Käännä mustekalat noin 6-7 minuutin kuluttua. Kun mustekalat ovat kypsiä, nosta ne ylös ja anna valua hyvin sekä suolaa ne. Tarjoile kuumina sitruunaviipaleiden kera.

Ranskalaiset perunat (pakasteperunoista)

Ainekset 2-3 henkilöllehenkölle:

- 300 gr. perunoita
- suolaa

Termostaatin lämpötila: 190°C

Keittoaika: 1. vaihe 5 - 6 min
2. vaihe 2 - 3 min

Esilämmitä paistoöljyhaude 190°C:een. Ota ritiläkori irti, aseta perunat koriin ja ravista koria niin, että perunoiden pinnalla oleva jää irtaana. Kun valomerkki on sammunut, laske kahvaa hitaasti alaspäin niin, että ritiläkori uppoaa öljyyn ja anna kiehua 5-6 minuuttia. Nosta ritiläkori ylös ja odota, että valomerkki sammuu uudelleen. Heti kun valomerkki on sammunut, upota perunat uudelleen kuumaan öljyyn ja anna kiehua 2-3 minuuttia. Nosta perunat pois laitteesta ja kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa perunat ja tarjoile kuumina.

Mustekalat

Ainekset 2 :lle henkilöllehenkölle:

- 500 gr. mustekalaa
- vehnä jauhoja
- pari sitruunaa
- suolaa

Termostaatin lämpötila: 160°C

Keittoaika: 12 - 13 minuuttia

Pese mustekalat huolellisesti ja leikkaa ne renkaiksi. Voit jättää pienimmät kokonaisiksi. Kuivaa mustekalat ja pyörittele niitä vehnä jauhoissa. Lämmitä paistoöljyhaude 160°C:een pitäen ritiläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta mustekalat ritiläkoriin ja anna kiehua 12-13 minuuttia. Käännä mustekaloja muutaman minuutin kuluttua. Kun mustekalat ovat valmiit, nosta ne pois laitteesta ja kaada astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin. Suolaa mustekalat aivan viime hetkellä, jotta rapeus säilyisi ja tarjoile kuumina sitruunaviipaleiden kera.

Lihapyöröykät

Ainekset 2 :lle henkilölle:

- 400 gr. jauhelihaa
- kaksi muna
- 30 gr. mortadella-makkaraa
- muutama salaatinlehti koriteeksi, suolaa ja pippuria
- korppujauhoja
- sitruuna

Termostaatin lämpötila: 160°C

Keittoaika: 7 - 8 minuuttia

Sekoita keskenään jauheliha, mortadella-makkara, kaksi muna, suola sekä pippuri. Muodosta pienehköjä lihapyröyköitä ja kieitä niitä varovaisesti korppujauhoissa. Yritä saada korppujahot tarttumaan lihapyröyköiden pintaan tasaisesti. Lämmitä tällä välin paistöljyhaude 160°C:een pitäen ritiläkoria yläasennossaan. Kun valomerkki on sammunut, pane lihapullat ritiläkoriin ja anna niiden paistua noin 7-8 minuuttia kääntäen niitä muutama minuutin kuluttua. Anna lihapullien valua ja käytä tarkoitukseen myös talouspaperia. Aseta tarjoiluastialle, jonka olet koristanut sitruunan viipaleilla ja tuoreen salaatin lehdillä.

Naudan/kanan leike

Ainekset 2 :lle henkilöllehenkölle:

- 2 kpl. noin 150 gr:n naudan/kanan leikettä
- kaksi muna
- suolaa ja pippuria
- korppujauhoja

Termostaatin lämpötila: 170°C

Keittoaika: 7 - 9 minuuttia

Nuiji lihapalasia kevyesti lihanuijalla. Sekoita lautasella keskenään kaksi muna, hyppysellinen suolaa sekä pippuri ja kieriä lihaleikkeitä tässä munaseoksessa. Tämän jälkeen kieriä leikkeitä korppujauhoissa ja yritä saada kuorrutuksesta kestävä. Lämmitä paistöljyhaude 170°C:een pitäen ritiläkoria yläsennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta leikkeet ritiläkoriin ja anna niiden paistua noin 7-9 minuuttia kääntäen niitä paistamisen puolivälissä. Tarkista suola ja tarjoile kuumana.

Kukkakaali

Ainekset 2-3 :lle henkilöllehenkölle:

- 1 noin 400 gr:n kukkakaali
- 2-3 muna
- suolaa
- korppujauhoja

Termostaatin lämpötila : 160°C

Keittoaika: 9 - 10 minuuttia

Keitä kukkakaalia suolatussa vedessä noin 15 minuuttia ja lopeta keittäminen ennenkuin kukkakaali on täysin pehmeä. Valuta vesi pois, odota että kukkakaali jäähtyy ja leikkaa se ruusukkeiksi. Sekoita keskenään munat ja suola. Kieriä kukkakaaliruusukkeita ensin munassa ja sitten korppujauhoissa. Lämmitä tällä välin paistöljyhaude 160°C:een pitäen ritiläkoria yläsennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta kukkakaaliruusukkeet ritiläkoriin ja anna niiden paistua noin 9-10 minuuttia kääntäen niitä noin 4:n minuutin kuluttua. Tarjoile lämpiminä.

Ohukaspyöröykät (valmista ilman ritiläkoria)

Ainekset 6 :lle henkilölle:

- 1/4 litraa vettä
- hyppysellinen suolaa
- 50 gr. voita
- 150 gr. vehnäjauhoja
- 50 gr. maizenajauhoja
- 50 gr. sokeria
- 1 pikkupussillinen vaniljasokeria
- 1 annos sitruuna-aromia (tai rommia)
- yksi tasainen teelusikallinen hiivaa
- 4 muna
- 40 gr. pölysokeria
- 100 gr. pestyjä ja kuivattuja rusinoita

Termostaatin lämpötila: 160°C

Keittoaika: 15-16 minuuttia

Punnitse tai mittaa ruoka-aineet hyvin tarkasti. Siivilöi vehnäjauhot maissijauhojen kanssa. Pane vesi, voi ja suola pitkäkahvaiseen kattilaan ja vie lämpötila kiehumispisteeseen. Kaada vehnäjauho-maizenajauhoseos yhdellä kertaa tähän kattilaan. Vatkaa seosta, kunnes siitä tulee kiinteä pallo ja sen säilkeen kuumenna sitä uudelleen noin minuutin ajan, koko ajan sekoittaen. Aseta heti tämä vielä kuuma pallo astiaan ja lisää, yksi kerrallaan, sokeri, vaniljasokeri, aromi ja munat. Lopeta munien lisääminen silloin, kun taikinasta on tullut kiiltävää ja se putoaa raskaasti lusikasta venyen pudotessaan. Lopuksi lisätään jo jäähtyneeseen taikinaan hiiva ja rusinat. Lämmitä paistöljyhaude 160°C:een. Kun valomerkki on sammunut, muodosta taikinasta kahden lusikan avulla pieniä pyörököitä ja upota ne öljyyn (kukunkin altaalliseen pitäisi mahtua 18 pyörököitä) ja anna niiden paistua noin 15-16 minuuttia kääntäen niitä paistamisen puolivälissä. Tee tämä ruoka ilman ritiläkoria, koska muutamat pyöröykät valmistuvat ennen toisia.

Sienet

Ainekset 2-3 :lle henkilölle:

- 400 gr. herkkusieniä
- yksi muna
- korppujauhoja
- kaksi ruokalusikallista raastettua parmesan-juustoa
- puoli lasillista maitoa
- suolaa

Termostaatin lämpötila: 150°C

Keittoaika: 9 - 10 minuuttia

Pese sienet huolellisesti ja tarkista, että niihin ei jää multaa. Leikkaa ne palasiksi, jotka eivät saa olla liian pieniä. Valmistanut seos vatkaamalla muna ja sekoittamalla siihen hiukan maitoa ja hyppysellisen suolaa. Pane sienet sieniä tämän seoksen sisään. Pyöritä sieniä tämän jälkeen korppujauho-parmesanjuusto seoksessa. Lämmitä paistöljyhaude 150°C:een pitäen ritiläkoria yläsennossaan. Kun valomerkki on sammunut, aseta sienipalaset ritiläkoriin ja anna niiden paistua noin 9-10 minuuttia, kunnes sienet ovat kullanruskeita. Kun sienet ovat valmiita, nosta ne ylös laitteesta ja valuta ne, jonka jälkeen kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa sienet ja tarjoile lämpiminä.

Kesäkurpitsat

Ainekset 2 :lle henkilöllehenkölle:

- noin 300 gr:n kesäkurpitsaita
- vehnäjauhoja
- 1 rkl. oliiviöljyä
- suolaa

Termostaatin lämpötila: 160°C

Keittoaika: 11 -12 minuuttia

Valmista tahna sekoittamalla keskenään 2 rkl. vehnäjauhoja, 1 rkl. oliiviöljyä ja 1 rkl. vettä. Tee tahnaa suhteellisen juokseva ja anna sen seisoa noin 2 tuntia. Leikkaa tällä välin kesäkurpitsa noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja pyörittele niitä valmistamassasi tahnassa. Lämmitä paistöljyhaude 160°C:een pitäen ritiläkoria upotettuna öljyssä. Kun valomerkki on sammunut, aseta kesäkurpitsaviipaleet ritiläkoriin ja anna niiden paistua noin 11-12 minuuttia. Älä unohda kääntää viipaleita noin paistamisen puolivälissä käyttäen ottimia apunasi. Kun kesäkurpitsat ovat valmiita, nostane ylös laitteesta ja kaada ne astiaan, jonka pohjalle olet asettanut talouspaperia. Anna öljyn imeytyä paperiin, suolaa kesäkurpitsat ja tarjoile lämpiminä.

Mozzarella in carrozza (valmista ilman ritiläkoria)

Ainekset 4 :lle henkilöllehenkölle:

- yksi suuri mozzarella-juusto
- 8 viipaleta valkeaa leipää paahtoleipää
- 2 muna
- vehnäjauhoja
- kaksi ruokalusikallista maitoa
- suolaa
- öljyä
- olje
- anjovistahnaa
- 3 viipaleta keittokinkkua

Termostaatin lämpötila: 160°C

Keittoaika: 6 - 7 minuuttia

Leikkaa paahtoleipäviipaleet kahtia ja poista niistä kuori. Leikkaa mozzarella-juusto viipaleiksi. Lado päällekin leipäviipale, mozzarella-juuston viipale, hiukan anjovistahnaa, hiukan kinkkua ja päällimmäiseksi mozzarella-viipale sekä leipäviipale. Jauhota mozzarellat, upota ne vatkatuun munaan, johon on lisätty maitoa ja hiukan suolaa, ja anna seoksen imeytyä. Lämmitä paistöljyhaude 160°C:een. Kun valomerkki on sammunut, upota neljä mozzarellaa kerrallaan öljyyn ja keitä 6-7 minuuttia. Käännä mozzarellatviipaleet yläsalaisin paistamisen keskivaiheilla. V, valuta ne paistamisen päätyttyä mozzarellat ja kuivaa ne talouspaperilla.